

Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

Tavolo Saladette GN 1 porta

Modello: TA09/1MDR-660 Cod: T10112000213



alzatina. Unità refrigerante remota, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante R452a. Range di temperatura -2°+8°C con refrigerazione ventilata. Dotazione: 1 griglia plastificata GN1/1. Ciascun vano è configurabile con cassettiere 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3. Evaporatore verniciato anticorrosione e sbrinamento elettrico. Spessore dell'isolamento 60 mm - HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (senza CFC, HCFC, HFC). Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a tripla camera, facilmente sostituibile. Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. La base modulare rinforzata in acciaio colaminato consente l'installazione su ruote, piedini, zoccolo fisso o mobile. Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a Cosmo - sistema di supervisione wi-fi da remoto - e connessione ModBus/RTU Rs485.

Tavolo refrigerato Saladette 1 porta, altezza corpo tavolo 660 mm, piano con

Dati Tecnici

Тор:	Con piano e alzatina
Capacità lorda:	110 lt
Range temperatura:	-2°+8°C
Unità refrigerante:	remota
Gas refrigerante:	R452a (GWP=2.141)
Sbrinamento:	Elettrico
Altezza scocca:	660 mm
Valvola:	Solenoide fornita di serie
Dimensioni:	680×700×900 mm
Dimensioni imballo:	915×800×998 mm
Alimentazione:	220-240 V - 50-60 Hz
Resa Frigorifera:	368 W*
*:	Evap10°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione:	1 coppie guida, 1 griglie plastificate GN1/1
Controllo:	Elettronico, display a filo pannello
Porte:	$1\text{porta},$ autochiudenti, reversibili con fermo a 105°
Guarnizione porta:	A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile
Isolamento:	Spessore 60 mm - CFC/HCFC free
Finitura interna/esterna:	Interno/esterno in acciaio inox AISI 304 compreso schiena esterna, fondo in acciaio colaminato.
Angoli interni:	Arrotondati per una facile pulizia
Maniglia:	In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
Cremagliere e Guide:	Acciaio inox AISI 304
Piedini:	In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm
Cosmo:	Predisposto per collegamento a Cosmo Hub

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.



Accessori e varianti

Cassettiera 1/2	
Cassettiera 1/3	
Cassettiera 1/3 + 2/3	
Altezza corpo tavolo 650 mm	
Altezza corpo tavolo 700 mm	
Altezza corpo tavolo 750 mm	
Vano tecnico a sinistra	
Vano tecnico in comune	
Senza vano tecnico	
Serratura con chiave per cassetti 1/2	
Serratura con chiave per cassetti 1/3	
Serratura con chiave per cassetti 1/3 + 2/3	
Illuminazione LED	
Verniciatura RAL	
Evaporatore inox	
Predisposizione per collegamento a centrale remota CO2	
Coperchio Saladette, dimensione personalizz	zata
Vasca interna Saladette, dimensione personalizzata	

	con alzatina in granito
Piano	in granito
Unità	condensante EMT6144GK remota
Piedir	no maggiorato h 145/195 mm
Trave	rsino per contenitori GN per cassetto
Kit co 150 n	ntenitori GN1/2 + coperchi per cassetto, l nm
Kit co 150 n	ntenitori GN1/3 + coperchi per cassetto, l nm
Grigli	a inox GN1/1
Grigli	a plastificata GN1/1
Сорр	ia guide tipo C 505 mm
Interf	accia seriale, cavo RS485
Kit co	nnessione via cavo Cosmo
Kit co	nnessione wifi Cosmo
Valvo	la R134a
Kit ba	cinelle Saladette, 1 porta
Cope	rchio Saladette, dimensione standard 1P
Vasca porta	interna Saladette, dimensione standard 1
Zocco	olo mobile GN 1P remoto h 100 mm

Zoccolo mobile GN 1P remoto h 150 mm

Dati tecnici unità refrigerante remota

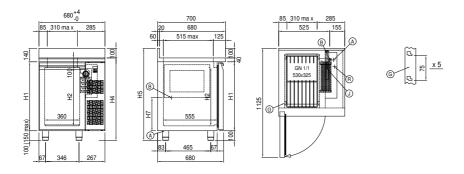
Alimentazione:	220-240 V - 50 Hz
Gas refrigerante:	R404-R452
Peso Lordo:	17 Kg
Dimensioni:	450×300×270 mm
Tubo di mandata:	Ø 1/4"
Tubo di ritorno:	Ø 3/8"
Dimensioni imballo:	470×330×300 mm
Resa frigorifera:	Evap10°C Cond. +55°C

COSMO - controllo wi-fi

Cosmo è l'esclusiva tecnologia Wi-Fi di The Nice Kitchen che permette di connettere e monitorare da smartphone gli apparecchi Coldline, Modular e Nevo. Il tavolo, collegato con kit Cosmo via cavo ad un Cosmo hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) o con kit Cosmo Wi-Fi, può essere monitorato dalla CosmoApp e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.

Disegno tecnico

Interno hygiene H3



A: Uscita cavo alimentazione B: Scarico condensa G: Cremagliere

J: Evaporazione automatica condensa R: Uscita tubi gas

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.